



PROGRAMA CIENTÍFICO

5ª Reunión de la Red Temática

Participación de las Bacterias Lácticas en la Salud Humana y en la Calidad Alimentaria

(Financiada por la Acción Complementaria Modalidad B
del Ministerio de Ciencia e Innovación **AGL2009-06415-EALI**)

Logroño, 30 de junio-1 de julio 2011

Sede de la reunión: **Universidad de La Rioja**



Las presentaciones tendrán lugar en el **Aula Magna de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática de la Universidad de La Rioja**
(Edificio 9 del mapa: <https://www.unirioja.es/universidad/presentacion/campus.shtml>)

Alojamiento: Hotel Murrieta (http://www.pretur.com/hotel_murrieta.php)
c/ Marqués de Murrieta nº 1, Logroño

Día 30 de junio

09:00	BIENVENIDA
	TAXONOMÍA E IDENTIFICACIÓN
09:15	Análisis del género <i>Lactobacillus</i> por MALDI-TOF MS ¹Ruvira M.A., ¹Arahal D.R., ²Clermont D., ³De Vos P., ⁴Schumann P. ¹<i>Colección Española de Cultivos Tipo (CECT);</i> ²<i>Collection de l'Institut Pasteur.</i> ³<i>Department of Biochemistry and Microbiology, Ghent Universit.</i> ⁴<i>Deutsche Sammlung für Mikrobiologie und Zellkultur.</i>
09:30	Identificación y determinación de la viabilidad de <i>Lactobacillus</i> mediante PCR en células enteras Lidia Haro Blasco, Sergi Ferrer, Isabel Pardo <i>ENOLAB - Departamento de Microbiología, Universidad de Valencia.</i>
09:45	Identificación molecular de bacterias lácticas aisladas de neonatos para su uso como probióticos en embutidos fermentado-curados Raquel Rubio, Teresa Aymerich, Belén Martín, Margarita Garriga <i>IRTA-Programa de Seguridad Alimentaria.</i>
	BACTERIAS LÁCTICAS EN ALIMENTOS
10:00	Exopolisacáridos de bacterias del ácido láctico aisladas de productos cárnicos Nácher-Vázquez, M.³, Notararigo, S.¹, Mohedado, M.L.¹, Fernández de Palencia, P.¹, López, P.¹, Prieto, A.⁴, Sánchez, G.³, and Aznar, R.^{2,3} ¹<i>Departamento de Microbiología Molecular y de Biología de las Infecciones, Centro de Investigaciones Biológicas.</i> ²<i>Departamento de Microbiología y Ecología, Universitat de València.</i> ³<i>Departamento de Biotecnología, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimento.</i> ⁴<i>Departamento de Biología Medioambiental, Centro de Investigaciones Biológicas.</i>
10:15	Diversidad de las comunidades microbianas durante la fermentación de aceituna de mesa “Manzanilla Aloreña” Hikmate Abriouel, Nabil Benomar, Rosario Lucas, Magdalena Martínez Cañamero, Antonio Gálvez <i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i>
10:30	Microbiología de productos lácteos tradicionales: i) diversidad microbiana y ii) caracterización de bacterias ácido-lácticas Ángel Alegría, Elena Fernández, Susana Delgado, Ana Belén Flórez, Alicia Noriega, Baltasar Mayo* <i>Departamento de Microbiología y Bioquímica, Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i>

10:45	Actividades α-cetoácido descarboxilasa y α-cetoácido deshidrogenasa en una colección de cepas de <i>Lactococcus lactis</i> aisladas de quesos de leche cruda A. Picón, P. Morales, P. Gaya y M. Núñez <i>Departamento de Tecnología de Alimentos, INIA.</i>
11:00	CAFÉ
11:30	Biosíntesis de aminas biógenas en bacterias del ácido láctico aisladas de leche materna. Marta P. García, Victor Ladero, M^a Cruz Martín, María Fernández y Miguel A. Álvarez <i>Grupo de Microbiología Molecular. Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i>
11:45	Incidencia de resistencias a biocidas y antibióticos en bacterias de la cadena alimentaria Miguel Ángel Fernández, Elena Ortega, Hikmate Abriouel, Rubén Pérez Pulido, Antonio Sánchez, Leire Lavilla, Antonio Gálvez <i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i>
12:00	Sinergias de la enterocina AS-48 con biocidas sobre bacterias patógenas en la cadena alimentaria Natacha Caballero, Hikmate Abriouel, M^a Carmen López, M^a José Grande, Rubén Pérez Pulido, Elena Ortega, Rosario Lucas, Antonio Gálvez <i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i>
12:15	Control de <i>L. monocytogenes</i> en jamón cocido loncheado mediante la aplicación combinada de enterocinas y alta presión hidrostática Anna Jofré¹, Teresa Aymerich¹, Eva Valdivia² y Margarita Garriga¹ ¹IRTA-Programa de Seguridad Alimentaria; ²Departamento de Microbiología, U. Granada.
12:30	Bacterias lácticas del vino: actividades enzimáticas y producción de compuestos volátiles azufrados J.J. Rodríguez-Bencomo, A. García-Ruiz, M.C. Martínez-Cuesta, E. González-Rompinelli, T. Requena, B. Bartolomé, M.V. Moreno-Arribas <i>Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).</i>
12:45	Biodiversidad de bacterias lácticas en vinos tintos de la D.O.Ca. Rioja. Grupo de Gestión y Control Microbiológico de la Vinificación del ICVV <i>Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.</i>

13:00	Búsqueda de bacterias lácticas con actividades enzimáticas, como herramienta biotecnológica en enología Fátima Pérez Martín¹, Susana Seseña¹, Pedro Nieto Arribas¹, María Isabel Moreno¹, Pedro Miguel Izquierdo² y Llanos Palop¹. ¹ Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, U. Castilla-La Mancha. ² Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha.
13:15	Utilidad de los genes <i>rpoB</i> y <i>rpoC</i> como marcadores de resistencia a las condiciones del vino en <i>Oenococcus oeni</i> A. Guija, S. Ferrer e I. Pardo ENOLAB; U. Valencia.
13:30	Mecanismos de adaptación de <i>Oenococcus oeni</i> al estrés del vino Nicolas Rozès*, Meritxell Bordas, Isabel Araque, Cristina Reguant, Albert Bordon Departament de Bioquímica i Biotecnologia, U. Rovira i Virgili.
13:45	Actividad antimicrobiana de la pediocina PA-1 en condiciones enológicas frente a bacterias del vino Lorena Díez¹, Beatriz Rojo-Bezares², Myriam Zarazaga³, Juan M. Rodríguez⁴, Carmen Torres^{2,3} y Fernanda Ruiz-Larrea¹ ¹Universidad de La Rioja, ICSV (CSIC-UR-GR) 26006 Logroño. ²Area de Microbiología Molecular, Centro de Investigación Biomédica de La Rioja, Logroño. ³Universidad de La Rioja. Departamento de Agricultura y Alimentación. ⁴Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid.
14:00	COMIDA En el comedor universitario del campus
	BIOTECNOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS
16:00	Estudio de los genes de tiorredoxina / tiorredoxina-reductasa en <i>Oenococcus oeni</i> Albert Bordon*, Karoline Wagner, Cristina Reguant Departament de Bioquímica i Biotecnologia, U. Rovira i Virgili.
16:15	Estudio proteómico y transcritoómico de la respuesta de <i>Lactobacillus plantarum</i> WCFS1 a compuestos fenólicos Inés Reverón¹, José Antonio Curiel¹, Héctor Rodríguez¹, Monique Zagorec², Marie Champomier-Vergès², Blanca de las Rivas¹, Rosario Muñoz¹ y Félix López de Felipe¹ ¹Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN. ²INRA MICALIS.
16:30	Análisis de la respuesta a bilis de <i>Lactobacillus casei</i> BL23 mediante análisis transcritoómico y proteómico Cristina Alcántara; Amalia Blasco; Manuel Zúñiga Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.

16:45	El principio y el fin de una muerte programada: el represor del ciclo lisogénico y la lisina el fago A2. Juan Evaristo Suárez, Susana Escobedo y Pedro Ribelles <i>Área de Microbiología, U. Oviedo.</i>
17:00	Análisis de la fuerza de los promotores del cluster as-48 en <i>Lactococcus lactis</i> Sonia Rodríguez-Ruano, <u>Rubén Cebrián</u>, Manuel Montalbán, Eva Valdivia, Manuel Martínez-Bueno, Mercedes Maqueda* <i>Dpto de Microbiología, U. Granada.</i>
17:15	Vectores de fusión transcripcional para regiones promotoras uni- y bidireccionales de bacterias lácticas García-Cayuela T¹, Pérez-Gómez de Cadiñanos L¹, Mohedano ML², Fernández de Palencia P², Boden D³, Wells J⁴, Peláez C¹, López P², Requena T^{1*} <i>¹Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). ²Centro de Investigaciones Biológicas (CIB). ³Janssen Pharmaceutica, Belgium ⁴Host-Microbe Interactomics, Wageningen University.</i>
17:30	Eukaryotic Antimicrobial Peptide Production by Recombinant Lactic Acid Bacteria Rogier Gaiser¹, Begoña Giménez², Pilar Fernández de Palencia¹, Pilar Montero², and Paloma López¹ <i>¹Centro de Investigaciones Biológicas (CIB). ²Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTIAN).</i>
17:45	Producción de pigmentos carotenoides por cepas de <i>Lactobacillus plantarum</i> A. Maldonado Barragán, J. Garrido Fernández, B. Caballero Guerrero, H. Lucena Padrós, D. Hornero Méndez, J. L. Ruiz Barba. <i>Instituto de la Grasa-CSIC.</i>
18:00	PERSPECTIVAS DE FUTURO DE LA RED BAL
18:30	Autobuses para desplazamiento a bodega en Hervías (La Rioja) Salida desde el aparcamiento de la Universidad
	CENA en la Bodega Señorío de Villarrica

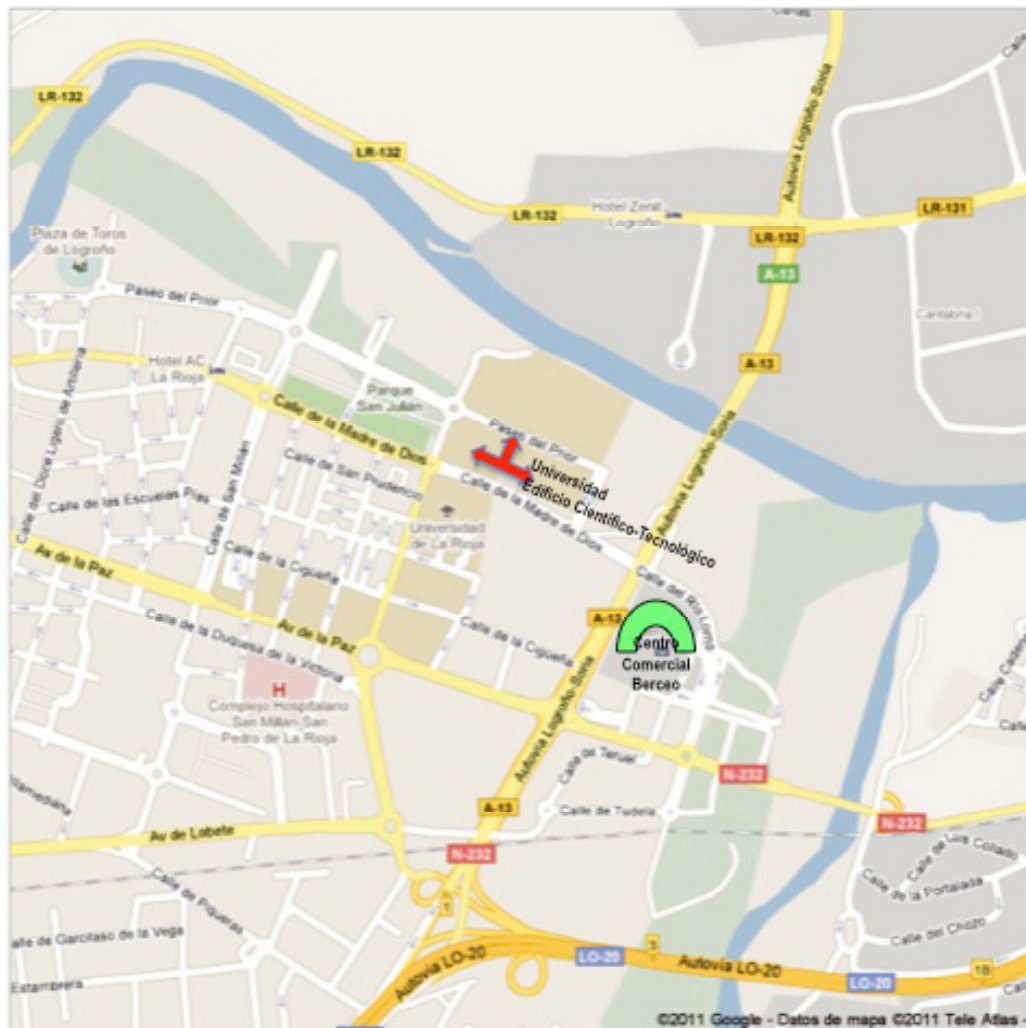
Día 1 de julio

09:00	Utilización y síntesis de fucosil-oligosacáridos naturales por tres α-L-fucosidasas aisladas de <i>Lactobacillus casei</i> Jesús Rodríguez-Díaz, Vicente Monedero y María Jesús Yebra <i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.</i>
09:15	Secuenciación y análisis del cluster <i>eps</i> de <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> IPLA-R1 y estructura de su exopolisacárido de alto peso molecular <u>Claudio Hidalgo</u>¹, Borja Sánchez¹, Shaun Leivers², Glenn Robinson², Andrew P. Laws², Abelardo Margolles¹ y Patricia Ruas-Madiedo¹ ¹ <i>Departamento de Microbiología y Bioquímica, Instituto de Productos Lácteos de Asturias</i> ² <i>Departamento de Químicas y Ciencias Biológicas, U. Huddersfield.</i>
09:30	Producción de heteropolisacáridos por cepas de <i>Lactobacillus</i> aisladas de sidra I. Ibarburu¹, A. I. Puertas¹, A. Irastorza¹, S. Notararigo², P. Fernández de Palencia², P. López², A. Prieto², y M. T. Dueñas¹ ¹<i>Departamento de Química Aplicada, U. País Vasco</i> ²<i>Departamento de Microbiología Molecular y Biología de las Infecciones. Centro de Investigaciones Biológicas.</i>
09:45	Estudio genético y funcional de las enzimas implicadas en la degradación de galotananos en <i>Lactobacillus plantarum</i> José Antonio Curiel¹, Héctor Rodríguez¹, Gloria Fernández-Lorente², Inés Reverón¹, José Manuel Guisán², José Luís Ruiz-Barba³, Blanca de las Rivas¹ y Rosario Muñoz¹ ¹<i>Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición.</i> ²<i>Instituto de Catálisis y Petroleoquímica.</i> ³<i>Instituto de la Grasa.</i>
10:00	Impacto metabólico del plásmido bacteriocinogénico pBL1 en <i>Lactococcus lactis</i> Ana B. Campelo¹, Paula Gaspar², Clara Rocas¹, Ana Rodríguez¹, Ana Rute Neves² y Beatriz Martínez¹. ¹ <i>Grupo DairySafe, IPLA.</i> ² <i>ITQB-UNL, Oeiras, Portugal.</i>
10:15	El genoma de <i>Lactobacillus casei</i> BL23 codifica cuatro sortasas. Construcción de mutantes y caracterización Diego Muñoz-Provencio, Carmen Collado y Vicente Monedero <i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.</i>
	INTERACCIÓN BACTERIAS LÁCTICAS/HUÉSPED

10:30	Moonlighting functions of extracellular transaldolase from <i>Bifidobacterium bifidum</i>. Irene González¹, Borja Sánchez¹, Lorena Ruiz¹, Francesca Turroni², Marco Ventura², Miguel Gueimonde¹, and Abelardo Margolles¹. ¹ Grupo de Probióticos, Prebióticos y Exopolisacáridos. Instituto de Productos Lácteos de Asturias ²Laboratory of Probiogenomics. U. Parma.
10:45	Análisis de la mucosa intestinal en un modelo <i>in vitro</i> y valoración de las propiedades inmunomoduladoras de β-glucanos producidos por bacterias ácido lácticas Sara Notararigo¹, Alicia Prieto¹, Angel L. Corbí¹, David Sancho² Paloma López¹ y Pilar Fernández de Palencia¹ ¹ Centro de Investigaciones Biológicas. ²Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares.
11:00	CAFÉ
11:30	Papel de los exopolisacáridos de bifidobacterias y lactobacilos en el ambiente intestinal: estudios <i>in vitro</i> Patricia Ruas-Madiedo, Nuria Salazar, Miguel Gueimonde, Abelardo Margolles y Clara G. de los Reyes-Gavilán <i>Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i>
11:45	<i>Lactobacillus casei</i> y <i>Lactobacillus plantarum</i> reducen la expresión de genes proinflamatorios en fragmentos de colon humano Christine Bäuerl¹, Marta Llopis², María Antolín², Manuel Mata³, Manuel Zuñiga¹, Vicente Monedero¹, Francisco Guarner² y Gaspar Pérez Martínez^{1*} ¹Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA. ² Dep. de Gastroenterología, Hospital Vall d'Hebron, Barcelona. ³ Fundación Hospital General Universitario, Valencia.
12:00	Bacterias lácticas aisladas de leche humana y VIH: inhibición de la transfección dependiente de DC-SIGN de células T humanas Grupo Probilac (coordinador: Rodríguez, J.M.) <i>Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. U. Complutense de Madrid.</i>
12:15	Implicaciones de probióticos microencapsulados en el crecimiento y desarrollo de ratones con cáncer de colon. Iván Benito¹, Francisco C. Ibáñez¹, María Alfaro¹, María Chávarri², María del Carmen Villarán², Paloma Torre¹, Florencio Marzo¹ ¹Laboratorio de Fisiología Animal y Nutrición, U. Pública de Navarra. ² Bioprocesses and Preservation Area, Tecnalia Research & Innovation.

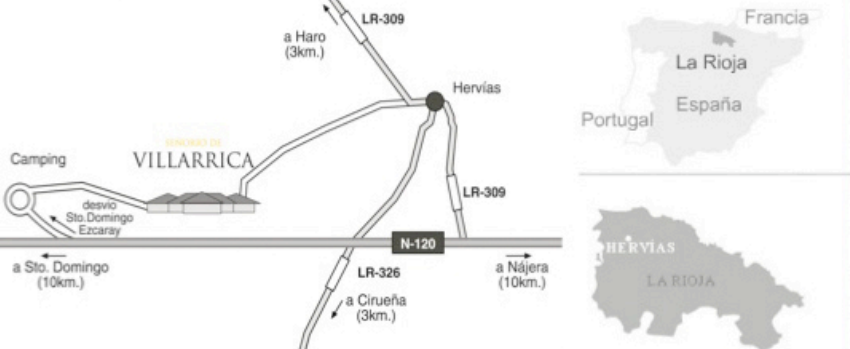
12:30	Efecto de los probióticos <i>Lactobacillus gasseri</i> y <i>Bifidobacterium bifidum</i> en líneas celulares de adenocarcinoma de colon. María Alfaro¹, Iván Benito¹, Francisco C. Ibáñez¹, Paloma Torre¹, Ignacio Encío², Florencio Marzo¹ ¹Laboratorio de Fisiología Animal y Nutrición, U. Pública de Navarra. ²Departamento de Ciencias de la Salud. U. Pública de Navarra.
12:45	Susceptibilidad de la microbiota intestinal a extractos fenólicos comerciales obtenido del vino Carolina Cueva¹, Begoña Bartolomé¹, Irene Bustos¹, Teresa Requena¹, M. Victoria Moreno-Arribas¹, Rosa del Campo² ¹Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación. ²Servicio de Microbiología, Hospital Ramón y Cajal e IRYCIS.
13:00	Impacto de la obesidad y sobrepeso materno en las poblaciones de bacterias lácticas y bifidobacterias presentes en la leche materna M.C. Collado <i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos IATA.</i>
13:15	Establecimiento y desarrollo de la microbiota intestinal en niños prematuros Silvia Arbolea; Ana Binetti; Nuria Salazar; Nuria Fernández; Gonzalo Solís; Ana Hernández-Barranco; Abelardo Margolles; Clara G. de los Reyes-Gavilán; Miguel Gueimonde. <i>Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i>
13:30	DESPEDIDA

Google maps Dirección Logroño
España



**Universidad de La Rioja; Centro Científico Tecnológico
c/Madre de Dios 51, 26006 Logroño**

Bodega Señorío de Villarrica

 DESDE 1940 SEÑORÍO DE VILLARRICA	
FILOSOFÍA	<i>Contacto</i>
BODEGA	Una situación perfecta Nuestra bodega está situada en pleno Camino de Santiago, en la localidad riojana de Hervias, junto a la ciudad de Santo Domingo de la Calzada, en un enclave único donde se dan la mano la cultura y ocio, compartiendo vecindad con los monasterios de San Millán de la Cogolla, cuna del castellano y Patrimonio de la Humanidad, la estación de esquí de Valdezcaray y el Campo de Golf de Cirueña. Datos Carretera N-120, KM. 41 26257 HERVIAS - LA RIOJA - ESPAÑA Tel.: +34 941 420 151 e-mail: villarrica@villarrica.es GPS: Latitud: 42° 26' 30" N / Longitud: 2° 53' 59" W
VIÑEDOS	2010. Señorío de Villarrica. Hervias-La Rioja- España
VINOS	
BOTELLERO	
ENOTURISMO	
CONTACTO	

